Rollos Integrales de Canela

Sirve: 500 Porciones

500 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Azúcar	3 gl 2 cuarto gl 1 7/8 tzas	1 tza 1 1/2 cdta
Harina para todo uso fortificada	15 lb 15 oz	3 gl 2 cuarto gl 1 7/8 tzas
Harina de trigo integral	16 lb 1 oz	3 gl cuarto gl 3/4 tza
Leche en polvo descremada, instantánea	2 lb 3 oz	3 cuarto gl 2 1/2 tzas
Azúcar	2 lb 12 oz	6 1/4 tzas
Sal	14 oz	1 1/4 tza 2 Cdas
Aceite vegetal	4 lb 3 oz	2 cuarto gl 3/4 tza
Agua	19 lb 5 oz	2 1/4 gl 1 tza
Margarina o mantequilla	6 lb 1 oz	
Azúcar morena, compacta	5 lb 6 oz	2 cuarto gl 3 tzas
Azúcar	9 lb	1 1/4 gl 3/8

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	241	
Grasa total	8.68 g	
Proteinas	4.54 g	
Carbohidrato	38.76 g	
Fibra dietetica	2.43 g	
Grasa saturada	1.42 g	
Sodio	376 mg	

Canela molida	6 oz	1 1/2 tza
Leche evaporada	1 lb 15 oz	3 1/2 tzas

Preparación

1. Mezcle la levadura, harinas, leche en polvo descremada, azúcar y sal en una batidora por 4 minutos.
2. Poco a poco agregue el aceite y agua y mezcle por 14 minutos.
3. Deje que crezca en un área cálida (aproximadamente 90° F) por 45-60 minutos.
4. Coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y divídala en 20 bolas, de 3 lb 6 oz cada una.
5. Combine la margarina o mantequilla, azúcar morena, azúcar, canela y leche evaporada hasta formar una pasta para untar. Apártela a un lado.
6. Con el rodillo, estire cada bola de masa en un rectángulo de 25" x 10" x ¼".
7. Unte la mezcla de canela sobre cada rectángulo, aproximadamente 1/2 taza por rectángulo.
8. Enrolle cada rectángulo sobre el lado largo para formar un rollo delgado y largo untado con la canela por dentro. Corte cada rollo en 25 piezas uniformes de una pulgada de grosor cada una.
9. Coloque en 5 líneas a lo ancho y 10 a lo largo sobre una bandeja de hornear (18"x26"x1") ligeramente enharinada y cubra. Use 10 bandejas.
0. Colóquelos en un área cálida (alrededor de 90° F) hasta que doblen su tamaño (25-30 minutos).
1. Hornee hasta que estén ligeramente dorados. En horno convencional a 400° F por 18-20 minutos. En horno de convección a 325° F por 12-14 minutos.

Notas

Consejo adicional:

Nota: Esta receta es de una localidad de alta elevación lo cual puede tener un impacto al hornear. A mayor altitud, el gas se expande más rápidamente por lo tanto se puede usar más levadura. También la humedad se evapora más rápidamente por lo que puede ser necesario ajustar la

temperatura del horno.